



## ZUSCHAUERREZEPT: SPAGHETTI MIT ASIA-BOLO

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG SPAGHETTI

Für die Spaghetti, Weissmehl, Eier, ein wenig Wasser, etwas Olivenöl und Salz gut kneten. Anschliessend 30 Minuten ruhen lassen.

Mit der Pasta-Maschine bis Stufe 3 auswallen und dann zu Spaghetti schneiden.

## ASIA-BOLO-SAUCE

### ZUBEREITUNG SAUCE

Das Hackfleisch im Wok oder einer grossen Pfanne in Öl anbraten. Zwiebeln und Lauch dazugeben, dann den Knoblauch kurz mitbraten.

Mit der Brühe ablöschen.  
Davids Tipp: Bier statt Brühe verwenden.

Dann die Kokosmilch, Limettenblätter und Chili dazugeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss mit Sojasauce und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken.

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN SPAGHETTI

500 G WEISSMEHL  
4 EIER  
WENIG WASSER  
OLIVENÖL  
SALZ

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN ASIA-BOLO

500 G HACKFLEISCH VOM RIND  
1 ZWIEBEL, GEHACKT  
1 KNOBLAUCHZEHE, GEHACKT  
1 LAUCH, DAS GRÜN IN RINGE GESCHNITTEN  
2 KAFFIR-LIMETTENBLÄTTER, EINGERISSEN  
1 DOSE KOKOSMILCH, 200 G  
200 ML GEMÜSEBOUILLON  
1 EL SOJASAUCE  
1 CHILISCHOTE, FEIN GESCHNITTEN  
SALZ UND PFEFFER  
ÖL ZUM BRATEN